

น้ำส้มคั้นสดกับเชื้อ อี. โคไล

น้ำส้มคั้นสด เครื่องดื่มรสชาติดี ตื่นเต้น ๆ แล้วให้ความสดชื่นแถมได้คุณค่าทางโภชนาการ เพราะอุดมไปด้วยวิตามินซี ที่ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยบำรุงผิวพรรณ มีใยอาหารช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานดีขึ้น แต่ต้องเป็นน้ำส้มคั้นธรรมชาติไม่เติมน้ำตาลเพิ่มเข้าไป หรือเติมปริมาณน้อย หากเราซื้อส้มสดมาคั้นเองก็จะได้รับประโยชน์จากน้ำส้มไปเต็มๆ แต่หากเราซื้อน้ำส้มคั้นสดบรรจุขวดที่วางขายตามรถเข็น ร้านค้าริมทาง และร้านค้าต่างๆ ก็อาจต้องระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรค เช่น เชื้อ อี.โคไล ที่พบได้ตามธรรมชาติ ดิน น้ำ ทางเดินอาหารส่วนลำไส้ของคนและสัตว์ โดยหากคนผลิตหรือคนขาย ใช้อุปกรณ์ ภาชนะไม่สะอาด ใช้มือที่ไม่สะอาดหยิบจับบีบคั้นน้ำจากผลส้ม หรือไม่ล้างผลส้มให้สะอาดก่อนคั้น และไม่รักษาสุขลักษณะของสถานที่ผลิต หรือหน้าร้าน ก็มีโอกาสทำให้เชื้อ อี.โคไล ปนเปื้อนในน้ำส้มคั้นสดได้ ในระหว่างขั้นตอนการคั้นน้ำ อย่าลืมว่าน้ำส้มคั้นสดนั้น ไม่มีการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ หากมีเชื้อปนเปื้อนอยู่ในน้ำส้มแล้วมันจะเจริญเติบโตเพิ่มปริมาณ ที่มากจนก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ดื่มได้ เมื่อเราได้รับเชื้อ อี.โคไล เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการท้องเดิน เช่น ปวดท้อง ท้องอืด คลื่นไส้ หรืออาเจียน เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย มีไข้ต่ำ รายที่มีอาการรุนแรงอาจถ่ายปริมาณมาก ถ่ายเป็นมูกเลือด ปวดท้องมาก และมีไข้สูงได้ วันนี้ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างน้ำส้มคั้นสดบรรจุขวดปิดสนิท 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ จ. ปทุมธานีและนนทบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ อี.โคไล ผลการวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ อี.โคไล เลยตามมาตรฐานของไทยกำหนดให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องตรวจไม่พบ เชื้อ อี.โคไล (*Escherichia coli*) ปนเปื้อน วันนี้ ตีมน้ำส้มคั้นสดกันได้อย่างสบายใจ แต่ต้องเลือกซื้อจากร้านที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ น้ำส้มคั้นบรรจุอยู่ในขวดที่ปิดสนิท แช่ในตู้เย็นหรือน้ำแข็งตลอดการวางขาย เพื่อความปลอดภัยของตัวเราเอง

ผลวิเคราะห์เชื้อ อี. โคไล ในน้ำส้มคั้นสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อี. โคไล (พบ/ ไม่พบ)
น้ำส้มคั้นสด ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
น้ำส้มคั้นสด ร้าน 2 ย่านธัญบุรี จ.ปทุมธานี	ไม่พบ
น้ำส้มคั้นสด ร้าน 3 ย่านอำเภอเมืองปทุมธานี	ไม่พบ
น้ำส้มคั้นสด ร้าน 4 ย่านบางใหญ่ จ.นนทบุรี	ไม่พบ
น้ำส้มคั้นสด ร้าน 5 ย่านสะพานสูง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24-30 กันยายน 2567 วิธี FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>